Instructions d'installation et d'utilisation

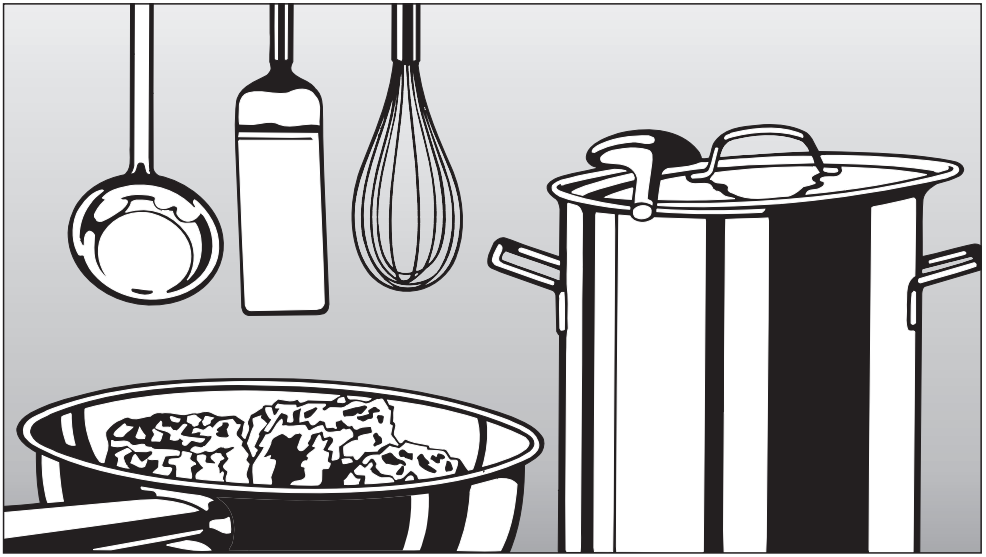


Table de cuisson au gaz KM 2030 / KM 2050

Afin de prévenir les accidents
et d'éviter d'endommager l'appareil,
veuillez lire attentivement les instructions
avant
de l'installer ou de l'utiliser.

fr - CA

M.-Nr. 07 520 090

AVERTISSEMENT :
Les renseignements contenus dans le présent manuel doivent être suivis à la lettre. Un non respect de ces renseignements peut provoquer un incendie ou une explosion, causer des blessures ou des dommages matériels ou, dans certains cas, entraîner la mort.

- **N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUOI FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE FUITE DE GAZ**

  - **N'allumez aucun appareil.**
  - **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
  - **N'utilisez aucun téléphone qui se trouve dans votre immeuble.**
  - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble. Suivez les instructions fournies par le fournisseur de gaz.**
  - **Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**

- **Les travaux d'installation et entretien doivent être effectués par une agence d'entretien ou un installateur qualifié, ou le fournisseur de gaz.**
- **Remarque à l'intention de l'installateur :**
  Veuillez laisser le présent manuel d'instructions au client afin que l'inspecteur en électricité ou en gaz puisse s'y référer.

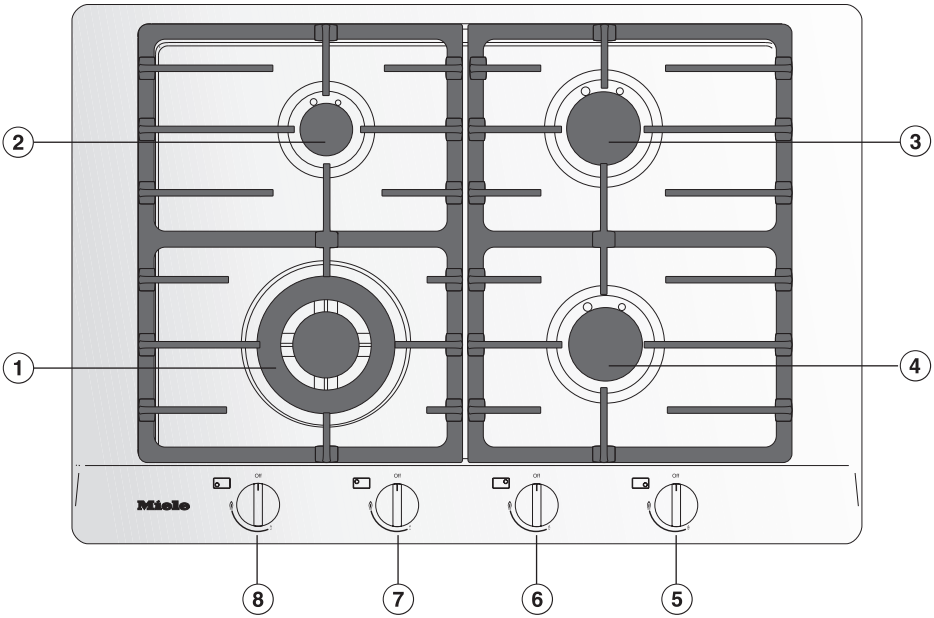
Table des matières

Description de l'appareil 4
Numéro de modèle 4
Brûleur 6
Accessoires standards 7
INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ 8
Avant la première utilisation 14
Premier nettoyage 14
Mode d'emploi 15
Allumage 15
Ajustement de la flamme 16
Arrêt 16
Anneau pour wok 16
Récipients 17
Arrêt de sûreté 18
Nettoyage et entretien 19
Généralités 19
Partie inférieure en acier inoxydable 20
Grille et bouton de commande du brûleur 20
Brûleurs 21
Questions fréquemment posées 23
Service technique 24
CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION 26
Dimensions de l'appareil et dimensions d'installation 29
Installation 31
Information générale sur l'installation 32
Branchement électrique 33
Branchement au gaz 34
Détecteur-régulateur de gaz 35
Rendement du brûleur 37
Changement de type de gaz 38
Tableau des gicleurs 38
Changement d'un gicleur 39
Changement du gicleur principal 39
Changement des petits gicleurs 40
Après le changement 41
Aidez-nous à protéger l'environnement 42

Description de l'appareil

Numéro de modèle

KM 2030



① Brûleur pour wok

② Petit brûleur

③④ Brûleur ordinaire

Bouton de commande du brûleur

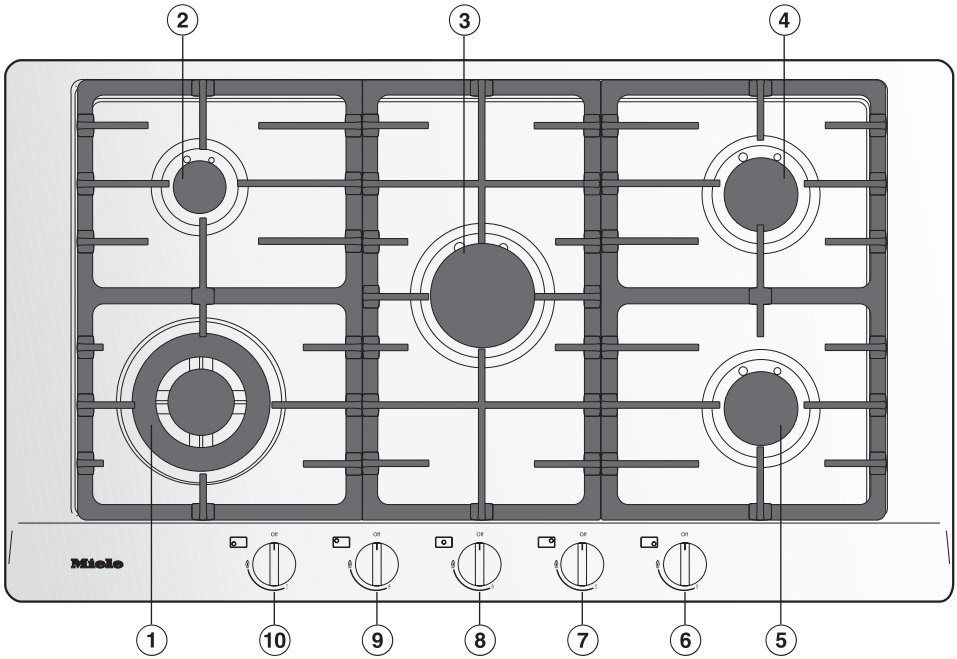
⑤ avant droit

⑥ arrière droit

⑦ arrière gauche

⑧ avant gauche

KM 2050



① Brûleur pour wok

② Petit brûleur

③ Brûleur à air soufflé

④⑤ Brûleur ordinaire

Bouton de commande du brûleur

⑥ avant droit

⑦ arrière droit

⑧ central

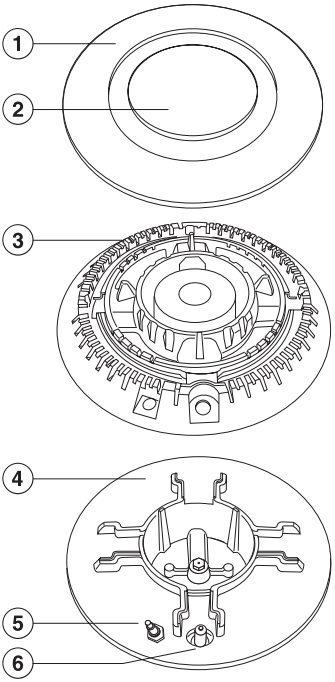
⑨ arrière gauche

⑩ avant gauche

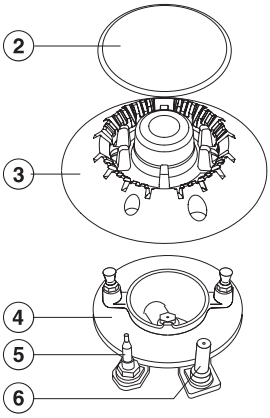
Description de l'appareil

Brûleur

Brûleur pour wok



Petit brûleur, brûleurs ordinaires et à air soufflé



① Anneau du brûleur

② Plaque de recouvrement du brûleur

③ Tête du brûleur

④ Base du brûleur

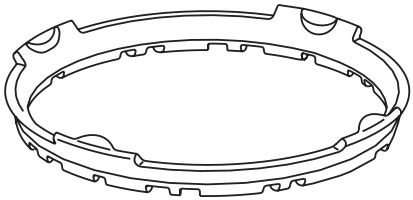
⑤ Thermocouple

⑥ Électrode d'allumage

Accessoires standards

Au besoin, vous pouvez commander des accessoires standards et des accessoires offerts en option (voir la section "Accessoires offerts en option").

Anneau pour wok



L'anneau pour le wok est fourni afin d'accroître la stabilité, surtout pour les woks à base arrondie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Cette table de cuisson au gaz répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut entraîner des blessures et des bris de matériel.

Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, lisez attentivement les instructions d'installation et le mode d'emploi. Le présent mode d'emploi contient des renseignements importants concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien sécuritaires de votre appareil. Pour éviter tout risque de blessures ou de bris, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Conservez-le en lieu sûr et remettez-le au prochain propriétaire de l'appareil, s'il y a lieu.

Utilisation conforme

▶ Cette table de cuisson au gaz est destinée seulement à un usage domestique et pour les applications décrites dans le présent manuel.
Toute autre utilisation est interdite et pourrait être dangereuse. Miele ne sera pas tenu responsable des dommages attribuables à toute utilisation interdite ou inadéquate de l'appareil.

▶ Les personnes qui, en raison de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou d'un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser cette table de cuisson au gaz de façon sécuritaire doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

Présence d'enfants à proximité de l'appareil

▶ Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants ne doivent pas utiliser la table de cuisson, sauf s'ils ont appris à le faire de manière sécuritaire. Ils doivent comprendre les dangers liés à une utilisation inadéquate.

▶ L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps, même après avoir été éteint. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil si ce dernier est encore chaud car il y a des risques de brûlures.

▶ Ne laissez pas d'objet qui pourrait susciter l'intérêt d'un enfant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil. Un enfant pourrait vouloir grimper sur l'appareil et risquerait de se brûler.

▶ Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas saisir et faire basculer les récipients sur la table de cuisson. Ils pourraient alors s'ébouillanter ou se brûler. Vous pouvez vous procurer un écran spécial de sécurité pour enfants auprès de votre détaillant Miele afin de vous aider à réduire ces risques.

▶ Les emballages (comme le papier d'aluminium ou le styromousse) peuvent être dangereux pour les enfants parce qu'ils présentent un risque de suffocation. Gardez ces emballages hors de la portée des enfants et débarrassez-vous en aussi rapidement que possible.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Sécurité technique

▶ Seuls des techniciens dûment autorisés par le fabricant peuvent installer, entretenir ou réparer cet appareil.
L'utilisateur s'expose à de graves risques lorsque ce type de travaux est effectué par une personne non qualifiée.
Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages que pourrait subir l'utilisateur.

▶ Avant d'installer la table de cuisson, inspectez-la afin de détecter la présence de dommages externes éventuels. N'utilisez JAMAIS, sous aucun prétexte, un appareil endommagé. Si la table de cuisson est endommagée, cela pourrait compromettre votre sécurité!

▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les caractéristiques électriques (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau électrique de votre résidence.
Ces caractéristiques doivent absolument concorder afin d'éviter toute détérioration de l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ La sécurité électrique de cette table de cuisson ne peut être garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre conforme à la réglementation en vigueur. Il est très important que cette condition de sécurité soit remplie. En cas de doute, faites vérifier le réseau électrique par un électricien qualifié.
Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures (comme les chocs électriques) causés par l'absence d'un système de mise à la terre ou un dysfonctionnement de ce système.

▶ Le tuyau d'alimentation en gaz doit être raccordé par un technicien qualifié. Si la fiche est enlevée, l'appareil devra être installé et branché par un électricien qualifié. Veuillez toujours retenir les services d'un technicien qualifié qui possède une bonne connaissance de tous les règlements locaux et nationaux en matière de branchements électriques, et qui prendra bien soin de s'y conformer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une installation inadéquate ou un mauvais raccordement.

▶ Utilisez l'appareil uniquement après qu'il ait été correctement installé afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

▶ N'ouvrez JAMAIS le boîtier de la table de cuisson.
Il est dangereux de toucher aux connexions électriques ou de modifier l'installation électrique ou mécanique de l'appareil. Cela peut également nuire au fonctionnement de l'appareil.

▶ Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial (type H05 VV F, à isolation en PVC), que vous pouvez vous procurer auprès du fabricant ou du service à la clientèle.

▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces Miele d'origine uniquement. Le fabricant garantit uniquement les pièces Miele car elles sont conformes aux exigences actuelles en matière de sécurité.

▶ Avant d'entreprendre l'installation de l'appareil, des travaux d'entretien ou des réparations, l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. L'appareil est déconnecté de la source d'alimentation électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

– Le boîtier de fusibles ou les disjoncteurs sont désactivés.

– Les fusibles qui se vissent sont complètement dévissés.

– Le cordon d'alimentation est débranché du réseau électrique.
  Afin de débrancher des appareils munis de fiches, ne tirez pas sur le cordon, mais plutôt sur la fiche elle-même.

▶ N'utilisez pas de rallonge ou de barre d'alimentation pour brancher la table de cuisson au gaz à l'alimentation électrique. Leur utilisation ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à l'appareil (par exemple, risque de surchauffe).

Utilisation conforme

⚠ AVERTISSEMENT
N'utilisez JAMAIS la table de cuisson comme appareil individuel pour chauffer ou réchauffer la pièce. Le monoxyde de carbone qui se dégagerait de l'appareil pourrait causer des intoxications.

▶ L'appareil devient chaud pendant son utilisation et reste chaud pendant un certain temps, même après avoir été éteint. Veillez à ne pas toucher l'appareil, car il peut être encore chaud.

▶ Lorsque vous cuisinez avec un appareil chaud, protégez vos mains à l'aide de gants de cuisine ou de poignées. Évitez que ceux-ci entrent en contact avec les flammes. Surtout, n'utilisez pas de grands linges ou de serviettes.
De plus, assurez-vous que les gants ou les poignées ne sont pas mouillés ou humides. Cela favoriserait le transfert de la chaleur à votre peau et vous pourriez vous brûler.

▶ N'utilisez JAMAIS l'appareil pour chauffer des contenants fermés, comme des boîtes de conserve. La pression qui s'accumule peut faire exploser les contenants/les boîtes et vous risqueriez de vous blesser et de vous brûler.

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer les pièces. Les matières inflammables placées à proximité pourraient prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil. Cela réduira également la durée de vie de l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

▶ N'installez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

▶ Il est important de ne pas bloquer le passage de l'air de combustion et de l'air de ventilation..

▶ N'allumez pas la table de cuisson au gaz avant d'avoir installé correctement toutes les pièces des brûleurs.

▶ Utilisez seulement des récipients au diamètre figurant sur la liste (voir section "Récipients"). Si le diamètre est trop petit, le récipient sera instable. Cependant, si le diamètre est trop grand, des vapeurs peuvent être émises sous le récipient et pourraient endommager le comptoir, les murs et les panneaux de l'appareil. Le fabricant ne peut être tenu responsable de ces dommages.

▶ N'utilisez pas de plats à rôtir, de casseroles ou de pierres à griller qui sont assez grands pour couvrir plus d'un brûleur. Ils peuvent retenir la chaleur, ce qui peut endommager l'appareil.

▶ NE laissez PAS la flamme d'un brûleur monter au-delà du fond du récipient et le long des côtés.

▶ Ne laissez JAMAIS la table de cuisson allumée sans récipient sur les brûleurs. La chaleur intense qui se dégage des flammes peut endommager la grille du brûleur et cette dernière peut-même s'enflammer.

▶ N'utilisez pas d'ustensiles ou de contenants en plastique ou en aluminium. Ils peuvent fondre à température élevée. Cela peut également causer un incendie.

▶ Il faut toujours utiliser les grilles des brûleurs fournies avec l'appareil. Ne placez jamais une casserole directement sur le brûleur.

▶ Assurez-vous qu'aucun matériau combustible, ni essence, vapeurs ou liquides inflammables ne se trouvent dans la pièce où est installé l'appareil.

▶ Ne gardez pas d'objets inflammables près de la table à cuisson.

▶ N'utilisez pas l'appareil comme surface de rangement. Si l'appareil est allumé par inadvertance, ou s'il y a de la chaleur résiduelle, les articles qui y sont rangés vont chauffer et fondre ou s'enflammer. Vous pourriez vous brûler ou un incendie pourrait se déclarer.

▶ Ne recouvrez JAMAIS l'appareil d'un tissu ou d'un protecteur en papier d'aluminium. Cela représente un risque d'incendie si l'appareil est allumé par inadvertance.

▶ Essuyez rapidement toutes les éclaboussures de graisse ou autres résidus d'aliments de la surface de l'appareil. S'ils ne sont pas nettoyés, ils peuvent constituer un risque d'incendie.

▶ Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse chaude. De la graisse ou de l'huile surchauffée peut s'enflammer et même provoquer un feu dans la hotte de ventilation. Risque d'incendie!

▶ Si un feu de friture se déclare, n'essayez JAMAIS d'éteindre les flammes avec de l'eau. Utilisez plutôt un couvercle ou un linge à vaisselle humide, par exemple, pour étouffer les flammes.

▶ Ne faites jamais flamber d'aliments sous une hotte de ventilation. Les flammes peuvent mettre le feu à la hotte de-ventilation.

▶ N'utilisez pas de récipient dont le fond est trop mince et ne faites jamais chauffer un contenant vide, à moins d'une autorisation expresse du fabricant. Sinon, vous pouvez endommager la table de cuisson.

▶ Tenez les aliments et les liquides salés loin de la table de cuisson. Vous devez essuyez le sel rapidement et complètement, sinon il causera la corrosion de l'appareil.

▶ Placez la grille du brûleur délicatement sur la table de cuisson depuis le haut afin d'éviter les égratignures.

▶ L'utilisation d'une table de cuisson au gaz générera de la chaleur et de l'humidité dans une pièce. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée, soit par des voies naturelles, soit par un dispositif mécanique, comme une hotte de ventilation.

▶ Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire de la pièce, comme l'ouverture d'une fenêtre ou le réglage de la hotte de ventilation à une puissance supérieure.

▶ Si l'appareil est branché dans une prise a proximité, assurez vous que le cordon électrique n'entre pas en contact avec l'appareil chaud. Cela pourrait endommager l'isolation du cordon. Risque de choc électrique!

▶ Faites toujours bien cuire les aliments. Les températures doivent être suffisamment élevées et le temps de cuisson suffisamment long afin de tuer les bactéries dans les aliments.

▶ S'il y a un tiroir sous l'appareil, ne placez PAS d'aérosols, de liquides ou de matières inflammables dans le tiroir. Les plateaux à ustensiles doivent être thermorésistants.

▶ N'utilisez JAMAIS un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur peut endommager les composants électriques et provoquer un court-circuit.

▶ Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous de bien le nettoyer et de le faire inspecter par un technicien qualifié avant de l'utiliser à nouveau.

▶ Toute réparation effectuée sur la table de cuisson pendant la période de garantie doit être réalisée par un agent du service à la clientèle autorisé par le fabricant. Dans le cas contraire, les dommages subséquents ne seront pas couverts par la garantie.

Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés par suite du non-respect des présentes instructions.

Avant la première utilisation

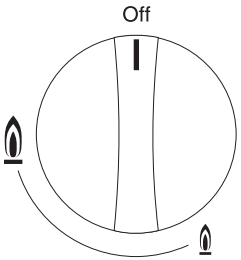
Veuillez consulter la section intitulée "Plaque signalétique" et fixez la plaque (que vous trouverez jointe à la documentation sur l'appareil) conformément aux directives.

Premier nettoyage

- Retirez les pellicules protectrices.
- Nettoyez les pièces amovibles du brûleur à l'aide d'une éponge et d'une solution d'eau tiède et de savon à vaisselle liquide. Séchez ensuite les pièces et remontez le brûleur (voir la section "Nettoyage et entretien").
- Essuyez la table de cuisson en acier inoxydable à l'aide d'un linge humide, puis séchez-la.

Les pièces métalliques de l'appareil sont recouvertes d'une couche protectrice. Une légère odeur peut se dégager de l'appareil à la première utilisation.
Cette odeur et toutes les vapeurs associées qui pourraient survenir se dissiperont en quelques minutes. Elles ne sont pas le signe d'un mauvais branchement ou d'un défaut de l'appareil.

Utilisez le bouton de commande afin d'allumer le brûleur et de régler la taille de la flamme.



Off L'alimentation en gaz est fermée

flamme haute

flamme faible

Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le vers la GAUCHE seulement. Pour fermer le brûleur, tournez le bouton vers la DROITE seulement.

Des pièces de l'appareil peuvent être **endommagées** si vous :
- tournez le bouton sans appuyer,
- tournez le bouton vers la droite pour l'allumage,
- tournez le bouton vers la gauche pour l'arrêt.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de ces dommages.

Allumage

⚠ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction.

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande approprié et tournez-le vers la GAUCHE, jusqu'au symbole de la flamme haute.
- Lorsqu'une flamme est visible, gardez le bouton de commande enfoncé pendant 8 à 10 secondes, puis relâchez-le.
- Si la flamme s'éteint, tournez la commande à la position "Off" et attendez au moins une minute avant de tenter de la rallumer. Si nécessaire, maintenez votre doigt sur la commande plus longtemps.
- Si le brûleur ne s'allume pas après la deuxième tentative, tournez de nouveau la commande à la position "Off" et consultez la section "Questions fréquemment posées".

Allumage pendant une panne d'électricité

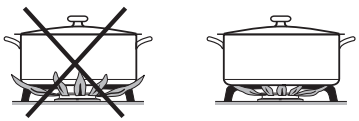
Si une panne d'électricité survient, vous pouvez allumer les brûleurs à l'aide d'une allumette ou d'un allumeur de poêle.

- Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la GAUCHE, jusqu'au symbole de la flamme haute.
- En maintenant le bouton enfoncé, approchez une allumette du mélange gaz-air.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 8 à 10 secondes, puis relâchez-le.

Ajustement de la flamme

Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Choisissez un niveau d'intensité de manière à ce que la flamme ne dépasse pas sous le récipient. Étant donné que les bords d'une flamme au gaz sont beaucoup plus chauds que le centre de la flamme, l'extrémité de la flamme doit demeurer sous le récipient. Si la flamme est trop grande, elle produira une chaleur excessive et pourrait endommager les poignées du récipient et entraîner un risque de brûlure.



Arrêt

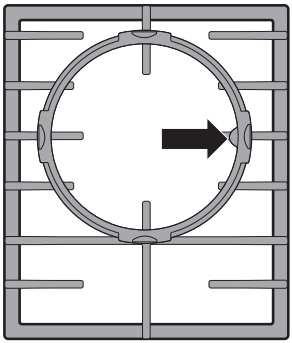
- Tournez le bouton de commande vers la DROITE, jusqu'à "Off".

L'alimentation en gaz est coupée et la flamme s'éteint.

Anneau pour wok

Afin d'accroître la stabilité, utilisez l'anneau pour wok (fourni), particulièrement pour les woks à base arrondie.

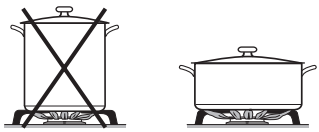
Assurez-vous de placer correctement l'anneau pour wok de manière à ce qu'il ne bouge pas.
(Voir l'illustration.)



Brûleur	Diamètre inférieur minimal des casseroles et des poêlons, en cm
Petit brûleur	10
Brûleur ordinaire	12
Brûleur à air soufflé	14
Brûleur pour wok	14
	Diamètre supérieur maximal des casseroles et des poêlons, en cm
Petit brûleur	22
Brûleur ordinaire	22
Brûleur à air soufflé	24
Brûleur pour wok	24

– Choisissez un récipient qui convient à la taille du brûleur. En général, veuillez noter qu'un récipient d'un grand diamètre nécessite un grand brûleur, tandis qu'un récipient d'un petit diamètre requiert un petit brûleur.

– Il est préférable d'utiliser de grandes casseroles peu profondes plutôt que des casseroles hautes et étroites, car les grandes casseroles se réchauffent plus rapidement.



– Si vous choisissez une casserole à fond épais, elle conduira la chaleur plus uniformément. Une casserole à fond mince peut chauffer les aliments de façon inégale et entraîner une surchauffe à certains endroits. Il est important de remuer les aliments afin qu'ils chauffent de manière uniforme.

– Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur sur une table de cuisson au gaz.

– À l'achat d'un récipient, veuillez prendre note que le diamètre indiqué est généralement le diamètre supérieur plutôt que le diamètre inférieur.

– Respectez les diamètres recommandés qui sont indiqués dans le tableau. Si le diamètre inférieur est trop petit, le récipient sera instable. Cependant, si le diamètre supérieur est trop grand, des vapeurs peuvent être émises sous le récipient et pourraient endommager le comptoir, les murs et les panneaux de l'appareil. Le fabricant ne peut être tenu responsable de ces dommages.

– Mettez aussi souvent que possible un couvercle sur les casseroles et les poêlons pendant la cuisson. Cela permet de conserver un maximum de chaleur.

– Il faut toujours utiliser les grilles des brûleurs fournies avec l'appareil. Ne placez jamais une casserole directement sur le brûleur.

– Si vous utilisez un wok, assurez-vous que le fond de celui-ci n'entre pas en contact avec le brûleur. Il est préférable de toujours garder une distance de 1 cm entre le brûleur et le fond du wok.

Arrêt de sûreté

La table de cuisson au gaz est munie d'un allumage thermoélectrique de sûreté. Autrement dit, si la flamme s'éteint (p. ex., si des aliments débordent ou en cas de courant d'air), l'alimentation en gaz est coupée.

- Afin de rallumer la flamme, tournez le bouton de commande vers la droite jusqu'à "Off", puis allumez le brûleur comme d'habitude.

L'arrêt de sûreté est indépendant de l'alimentation électrique. En d'autres mots, il continue à fonctionner même en cas de panne d'électricité.

Généralités

⚠ N'utilisez JAMAIS un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut endommager les composants électriques et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'appareil au complet après chaque utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Séchez l'appareil lorsque vous utilisez de l'eau pour le nettoyer, vous éviterez ainsi les dépôts de calcaire.

Pour empêcher la détérioration de la surface de la table de cuisson, essuyez sans délai tous les aliments ou les liquides salés.

Afin d'éviter d'endommager la surface, n'utilisez pas les produits suivants :

- les produits nettoyants contenant du carbonate de sodium, des acides, des alcalis, de l'ammoniaque ou un javellisant;
- les détartrants;
- les détachants ou les décapants pour la rouille;
- les agents nettoyants abrasifs, comme la poudre à récurer, le liquide à récurer, la pierre ponce;
- les nettoyants à base de solvants;
- les nettoyants pour lave-vaisselle;
- les vaporisateurs pour four ou pour gril;
- les nettoyants à vitre;
- les éponges ou brosses à récurer, comme les tampons à récurer;
- les objets tranchants (qui risqueraient d'endommager les joints entre le cadre et le comptoir).

Partie inférieure en acier inoxydable

Utilisez seulement une éponge douce et une solution d'eau tiède et de savon à vaisselle liquide pour nettoyer cette partie. Faites tremper au préalable les restes tenaces avant le nettoyage. Après le nettoyage, séchez la partie inférieure complètement à l'aide d'un linge doux.

Au besoin, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitrocéramique et acier inoxydable (voir la section "Accessoires offerts en option"). Assurez-vous d'utiliser le produit seulement dans le sens du grain (des rainures).

N'utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable sur ou à proximité des zones qui comportent des **caractères d'imprimerie**. Ceux-ci pourraient s'effacer. Utilisez plutôt une éponge douce et une solution d'eau tiède et de savon à vaisselle liquide pour nettoyer cette partie.

Pour éviter que les surfaces ne se salissent de nouveau rapidement, nous recommandons l'utilisation d'un produit d'entretien des surfaces en acier inoxydable (voir la section "Accessoires offerts en option").
À l'aide d'un linge doux, appliquez le produit en couche mince et uniforme.

Grille et bouton de commande du brûleur

Retirez la grille du brûleur. Utilisez seulement une éponge douce et une solution d'eau tiède et de savon à vaisselle liquide pour nettoyer la grille et le bouton de commande. Faites tremper préalablement les restes tenaces avant le nettoyage.

Après le nettoyage, essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux et propre.

Ne mettez PAS la grille du brûleur au lave-vaisselle.

Brûleurs

Ne mettez JAMAIS les pièces du brûleur au lave-vaisselle.

Retirez plutôt toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez-les à l'aide d'une éponge et d'une solution d'eau tiède et de savon à vaisselle liquide.

Essuyez les pièces fixes du brûleur à l'aide d'un linge humide.

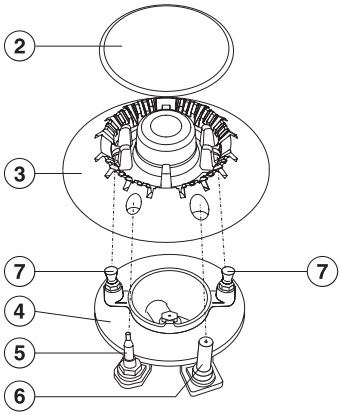
Essuyez délicatement l'électrode d'allumage et le thermocouple avec un linge bien essoré.

L'électrode d'allumage ne doit pas être mouillée, car l'étincelle ne se produira pas.

Après le nettoyage, essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux et propre.
Assurez-vous de bien sécher également tous les orifices du brûleur.

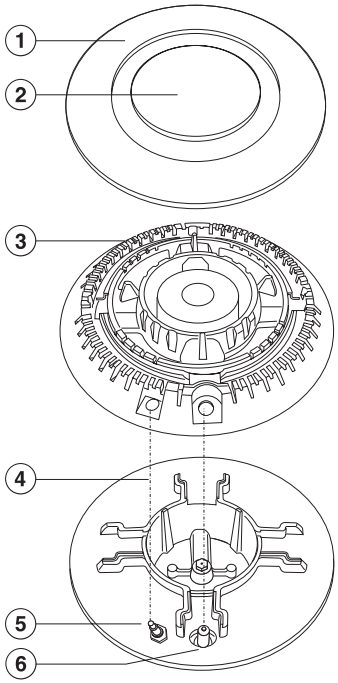
Au fil du temps, la plaque de recouvrement du brûleur deviendra un peu plus mate. C'est normal et il ne s'agit pas d'un défaut dans le matériau.

Installation de la petit brûleure et des brûleurs ordinaires et à air soufflé



- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ en vous assurant que le thermocouple ⑤, l'électrode d'allumage ⑥ et les attaches de retenue ⑦ sont alignés avec les orifices de la tête du brûleur.
- Placez la plaque de recouvrement ② uniformément sur la tête du brûleur ③, de sorte que les encoches soient placées par-dessus les attaches de retenue. Pour bien placer la plaque de recouvrement du brûleur, tournez-la légèrement vers la gauche ou la droite.
  Lorsque la plaque de recouvrement du brûleur est bien positionnée, elle ne bougera pas.

Assurez-vous d'installer les pièces du brûleur dans l'ordre approprié.



Installation du brûleur pour wok

- Placez la tête du brûleur ③ sur la base du brûleur ④ en vous assurant que le thermocouple ⑤ et l'électrode d'allumage ⑥ sont alignés avec l'orifice de la tête du brûleur.
- Placez ensuite l'anneau du brûleur ①.
- Placez enfin la plaque de recouvrement du brûleur ②.

Assurez-vous d'installer les pièces du brûleur dans l'ordre approprié.

⚠ Les réparations d'appareils électriques et au gaz ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés. L'utilisateur s'expose à un risque considérable lorsque ce type de travaux est effectué par une personne non qualifiée.

Que faire si ...

... le brûleur ne s'allume pas, même après plusieurs tentatives?

Vérifiez si :

– le brûleur est bien installé.

– la valve à gaz est ouverte.

– le brûleur est propre et sec.

– les orifices pour les flammes sont secs et non obstrués.

– le fusible ou le disjoncteur pour voir s'il a sauté. Communiquez avec un électricien qualifié ou avec le service à la clientèle pour obtenir de l'aide. Vous pouvez également allumer un brûleur au gaz à l'aide d'une allumette (voir la section "Pannes d'électricité").

... la flamme s'éteint APRÈS l'allumage?

Vérifiez si la plaque de recouvrement du brûleur est bien en place.

... l'allumage électrique ne fonctionne pas?

Vérifiez si des particules d'aliments se trouvent entre l'électrode d'allumage et la plaque de recouvrement du brûleur. Enlevez soigneusement les résidus. Assurez-vous de ne pas mouiller l'électrode d'allumage.

... si la flamme semble différente tout d'un coup?

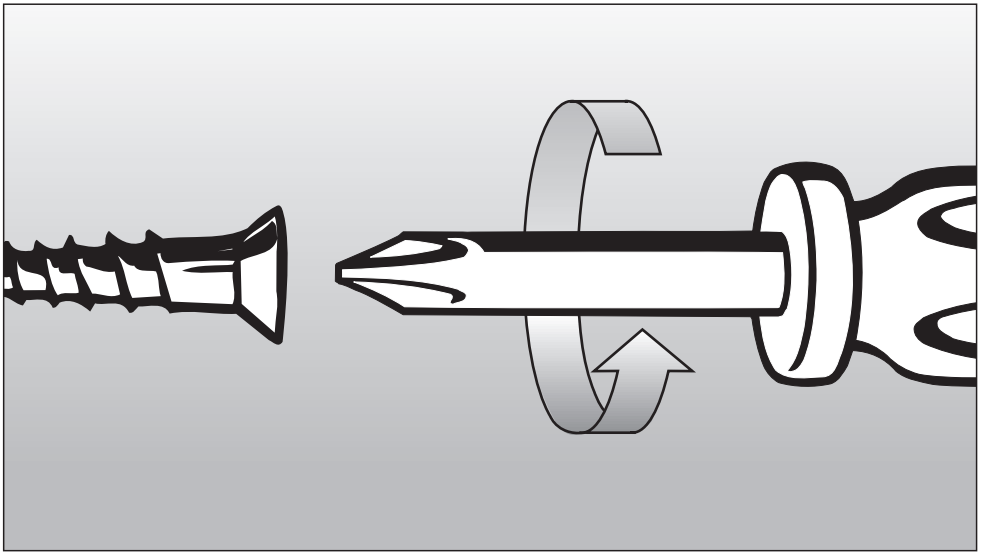
Vérifiez si le brûleur est bien installé.

Service technique

Si vous ne pouvez pas résoudre un problème ou souhaitez vous procurer des pièces de rechange, veuillez communiquer avec le Service technique de Miele à l'adresse indiquée au verso de cette brochure.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique, précisez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique argent, fournie avec l'appareil.

Apposez le collant de la plaque signalétique ici :



Instructions d'installation

IMPORTANT : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AFIN QUE L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ PUISSE LES CONSULTER.

Afin de prévenir les accidents
et d'éviter d'endommager l'appareil,
veuillez lire attentivement les instructions
avant
de l'installer ou de l'utiliser.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Afin de ne pas risquer d'endommager l'appareil, on ne doit pas installer celui-ci avant que l'armoire du haut et la hotte de ventilation n'aient été installées.

▶ Cet appareil n'est pas branché à un conduit d'évacuation. Il doit être installé et branché à la source d'alimentation électrique conformément aux exigences d'installation pertinentes.

▶ La pièce doit avoir un volume d'au moins de 20 m^3 et munie d'au moins une porte ou une fenêtre qui s'ouvre sur l'extérieur.

▶ Pour éviter la déformation ou le décollement des placages du comptoir, ceux-ci doivent être fixés à l'aide d'une colle résistante à la chaleur (212 °F / 100 °C).
Les bandes scellantes du mur doivent également être résistantes à la chaleur.

▶ L'installation de cet appareil dans un endroit non immobile (comme les navires) ne doit être effectuée que par des entreprises ou des professionnels qualifiés, qui seront en mesure de certifier que l'installation répond aux exigences en matière de sécurité d'utilisation.

▶ En raison du risque de propagation rapide des flammes, n'installez JAMAIS une table de cuisson au gaz près d'une friteuse. Gardez un espace minimal de 12 po (300 mm) entre ces appareils. Il est possible d'encastrer d'autres appareils directement à côté de la table de cuisson.

▶ L'installation d'armoires au-dessus de la table de cuisson présente un risque d'incendie.

▶ Cette table de cuisson au gaz n'est pas destinée à être installée par-dessus un réfrigérateur/congélateur, un lave-vaisselle ou une laveuse/sécheuse.

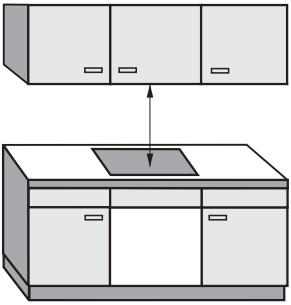
▶ Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz et le cordon électrique n'entrent pas en contact avec un point chaud après l'installation. Un point chaud pourrait endommager le tuyau d'alimentation en gaz et le cordon électrique en raison de la chaleur.

▶ Le cordon électrique et un tuyau flexible d'alimentation en gaz doivent être disposés de façon à ne pas entrer en contact avec les parties mobiles des armoires (un tiroir, par exemple) ou à ne pas être soumis à des contraintes mécaniques.

▶ Assurez-vous de bien respecter les distances de dégagement indiquées aux pages suivantes.

▶ N'utilisez jamais de produit de calfeutrage, à moins que cela ne soit spécifié dans les directives. La bande scellante pour l'appareil fournie est suffisante pour protéger le comptoir (voir la section "Notes d'ordre général concernant l'installation").

Dégagement supérieur



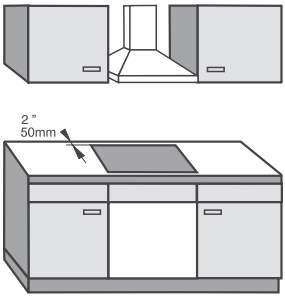
Avant de placer une hotte de ventilation au-dessus de l'appareil, vous devez respecter la distance de dégagement sécuritaire indiquée par le fabricant de la hotte.
S'il n'y a pas d'indication de la part du fabricant de la hotte ou si des matières inflammables (comme une armoire) sont installées au-dessus de l'appareil, la distance de dégagement doit être d'au moins de 30 ponces (760 mm).

La profondeur des amoires installées au-dessus de la table de cuisson doit être inférieure à 13 po (330 mm).

Si plusieurs appareils avec des distances de dégagement variées se trouvent sous la hotte de ventilation, comme une table de cuisson au gaz et une table de cuisson électrique, choisissez toujours la distance la plus grande.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

Lorsque vous installez une table de cuisson au gaz, les armoires ou les murs sur UN côté et en arrière de l'appareil peuvent être aussi hauts que vous le désirez. De l'autre côté, cependant, il ne doit y avoir aucun appareil ou meuble plus haut que la table de cuisson au gaz une fois qu'elle est installée (voir les illustrations).

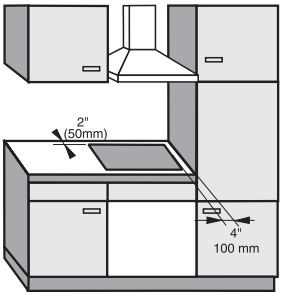


Fortement recommandé

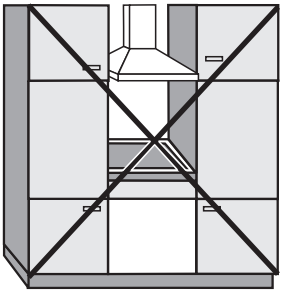
Assurez-vous que les distances de dégagement sécuritaires minimales suivantes sont respectées :

– 4 po (100 mm) entre la droite ou la gauche de l'ouverture du comptoir et le meuble le plus proche (p. ex., une armoire haute).

– 2 po (50 mm) entre l'ouverture du comptoir et le mur arrière

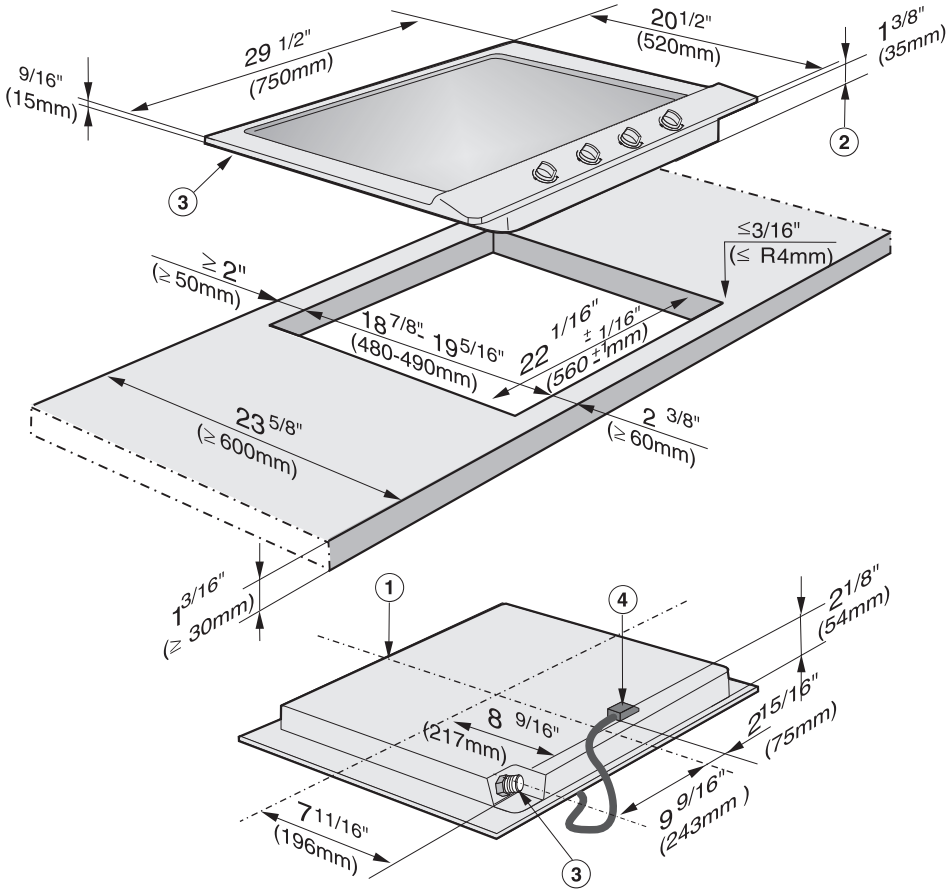


Non recommandé



Interdit

KM 2030



① Avant

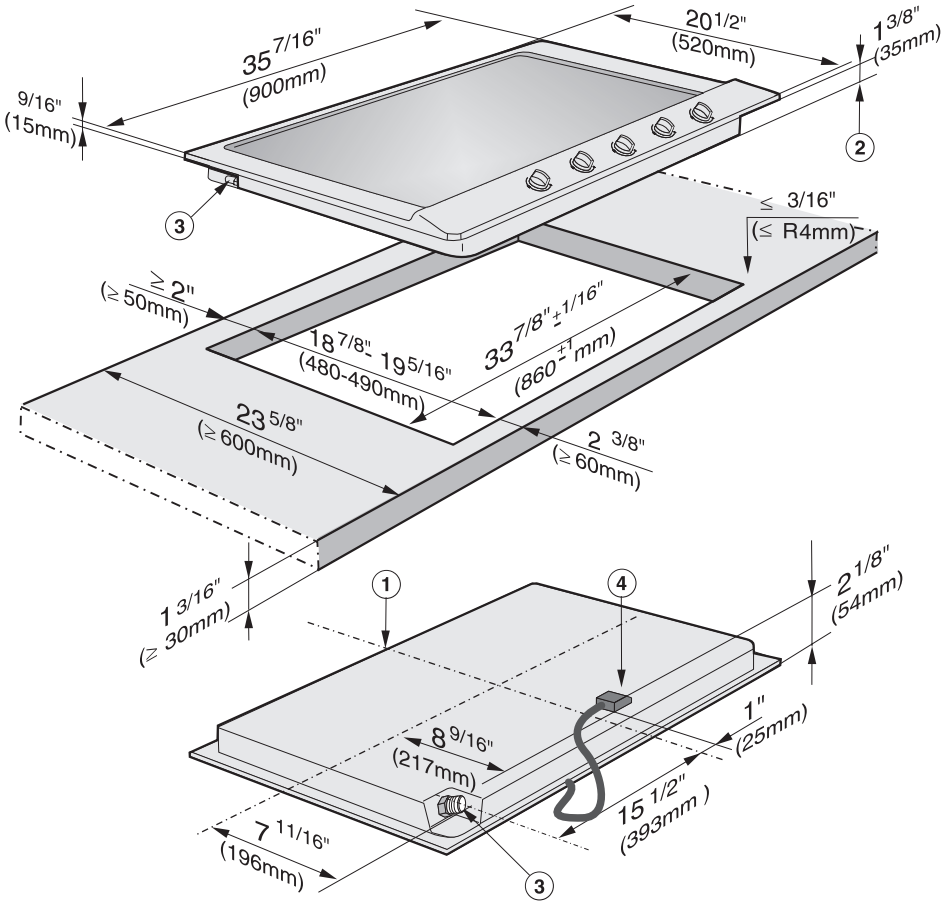
② Hauteur d'installation

③ Raccord de gaz R 1/2 po ISO 7-1

④ Boîte de raccordement avec câble d'alimentation, L = 78 $^{3}/_{4}$" (2000 mm)

Dimensions de l'appareil et dimensions d'installation

KM 2050



① Avant

② Hauteur d'installation

③ Raccord de gaz R 1/2 po ISO 7-1

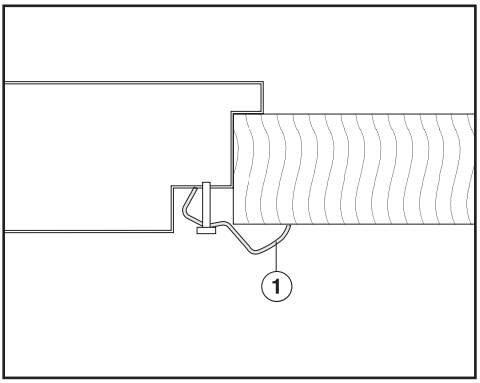
④ Boîte de raccordement avec câble d'alimentation, L = 78 $^{3}/_{4}$" (2000 mm)

Préparation de l'ouverture du comptoir

- Pratiquez une ouverture dans le comptoir pour un ou plusieurs appareils, au besoin.
  N'oubliez pas de laisser une **distance minimale de sécurité** entre l'appareil et le **mur du fond**, ainsi qu'entre l'appareil et tout appareil de grande dimension **ou mur latéral**, et ce, à gauche et à droit de l'appareil ou des appareils.
  Voir la section "Consignes de sécurité pour l'installation".
- Scellez les ouvertures d'un comptoir en bois à l'aide d'un vernis spécial, de résine ou d'un caoutchouc de silicone afin de prévenir l'expansion par l'humidité.
  Les matériaux utilisés doivent être résistants à la chaleur.

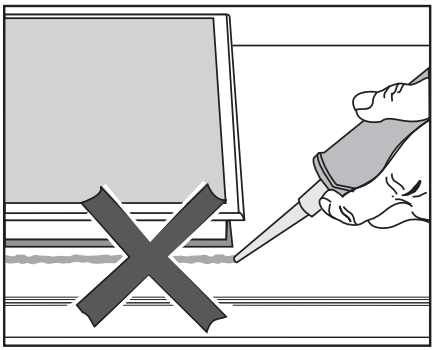
Au cours de l'installation, si vous constatez que le cadre n'est pas parfaitement scellé au comptoir dans les coins, vous pouvez alors égaliser délicatement le bord des coins ≤ R4 avec une scie sauteuse.

Installation de la table de cuisson au gaz



- Faites passer le cordon d'alimentation dans l'ouverture du comptoir.
- Placez l'appareil dans l'ouverture sans ajustement particulier.
- Branchez l'appareil à la source d'alimentation électrique (voir la section "Branchement électrique").
- Effectuez le branchement au gaz (voir la section "Branchement au gaz").
- Utilisez les supports fournis pour maintenir l'appareil en place.

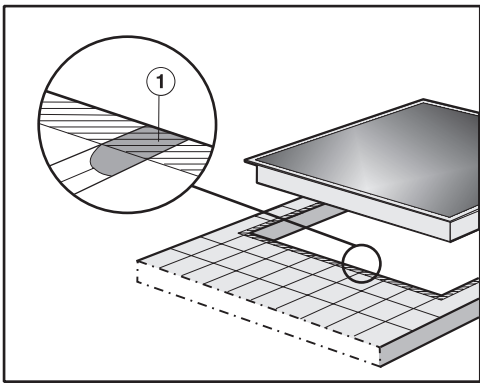
Calfeutrage



N'utilisez JAMAIS de produit de calfeutrage, à moins que cela ne soit spécifié dans les directives. La bande scellante sous le bord de la table de cuisson est suffisante pour protéger le comptoir.

N'utilisez JAMAIS de produit de calfeutrage entre le cadre supérieur de l'appareil et le comptoir!
Cela empêchera l'accès à l'appareil au moment de l'entretien et par conséquent, le cadre et le comptoir pourraient être endommagés.

Surfaces carrelées



Les joints ① et la partie ombragée sous la table de cuisson doivent être plats et de niveau, de sorte que le cadre reposera uniformément et que la bande scellante sous le bord de la table de cuisson pourra offrir un joint suffisant pour protéger le comptoir.

Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux et nationaux.
Tous les travaux électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux codes locaux et au

- National Electrical Code ANSI / NFPA 70 aux États-Unis
ou
- Code canadien de l'électricité - Partie 1 (Norme CSA C 22.1) pour le Canada

⚠ AVERTISSEMENT
Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant de l'installer ou de procéder à l'entretien. Afin de réduire les risques de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est correctement mis à la terre après l'installation.

Source d'alimentation électrique

Pour que l'allumage automatique fonctionne, la table de cuisson doit être branchée à une alimentation électrique de 120 V CA, 60 Hz. Le tuyau d'alimentation doit être protégé par un fusible de 15 A.

La consommation d'énergie réelle (durant l'allumage uniquement) est de 25 W.

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation d'une longueur de 78 $^{3}/_{4}$ po (2000 mm) qui est prêt à être branché dans la prise de courant appropriée.

Placez la prise de courant de façon à ce qu'elle soit facilement accessible une fois l'appareil installé dans le comptoir.

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois branches afin de prévenir les risques de choc électrique. Elle doit être branchée directement dans une prise de courant mise à la terre de façon appropriée. Il est important de ne pas couper ni de retirer la broche de mise à la terre de la fiche. Si la fiche ne correspond pas à la configuration de la prise de courant, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise de courant adéquate.

Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou par une installation déficiente.

Remarque destinée à l'installeur

Veuillez remettre ces instructions au client ou les laisser avec l'appareil.

Branchement au gaz

Les travaux d'installation et de réparation doivent être effectués par un installateur ou une agence d'entretien qualifié, ou le fournisseur de gaz.

Le robinet de sectionnement et le détecteur-régulateur de pression du gaz fourni doivent être installés dans la même pièce. Le client doit pouvoir accéder facilement au détecteur-régulateur et au robinet afin d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz après que l'appareil soit installé.

L'alimentation en gaz de l'appareil doit être débranchée durant toute vérification de la pression du système réalisée au-delà de 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa), ou isolé du tuyau d'alimentation de gaz en fermant le robinet de sectionnement manuel lorsque les pressions d'essai sont égales ou supérieurs à 1/2 lb/po^2 (3,5 kPa).

Tous les raccords de tuyauterie doivent être effectués à l'aide d'un agent d'étanchéité pour joints approuvé pour les branchements au gaz. Une installation inappropriée de ces appareils peut causer une fuite de gaz, qui peut à son tour causer une explosion.

Les essais d'étanchéité de l'appareil doivent être réalisés conformément aux instructions du fabricant.

Le branchement au gaz doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de tels codes :
- National Fuel Gas Code ANSI Z 223.1/NFPA 54 aux États-Unis

- La norme actuelle Can/CGA-B149.1 et B149.2 Codes d'installation pour les appareils fonctionnant au gaz au Canada.

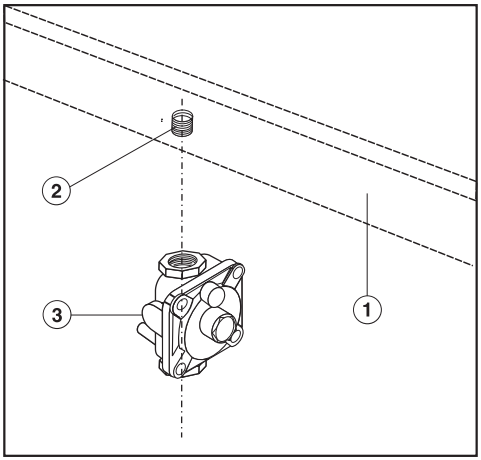
Assurez-vous que la pression maximale du gaz, avant le détecteur-régulateur de gaz, n'excède jamais 0,5 lb/po2 pour le gaz naturel et les gaz de pétrole liquéfiés.

La pression minimale du gaz pour obtenir l'apport nécessaire en gaz est de 4 po C.E. pour le gaz naturel et de 10 po C.E. pour les gaz de pétrole liquéfiés.

Détecteur-régulateur de gaz

Un détecteur-régulateur qui permet de passer du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfiés (propane) et vice versa est fourni avec l'appareil. Le détecteur-régulateur fourni correspond au type de gaz de la table de cuisson. Vérifiez que le type de gaz correspond avant l'installation.

La pression ajustée est de :
gaz naturel - 4 po E.C.
gaz de pétrole liquéfiés - 10 po E.C.



① Table de cuisson

② PTN de 1/2 po

③ Détecteur-régulateur

Comme l'indique le schéma ci-dessus, le détecteur-régulateur fourni avec l'appareil **doit** être utilisé au moment de brancher la table de cuisson Miele à l'alimentation en gaz. Cet appareil a été personnalisé par Miele afin de satisfaire à toutes les exigences applicables en matière de sécurité. Assurez-vous que le détecteur-régulateur est facile d'accès aux fins d'ajustement une fois que l'appareil a été installé.

Pour des raisons de commodité, un tuyau en acier inoxydable flexible (de type accordéon) approuvé par l'AGA ou l'ACG peut être utilisé entre le branchement au gaz et le détecteur-régulateur. Ceci permettra de soulever l'appareil et de l'extraire du comptoir aux fins de nettoyage et d'entretien. Assurez-vous qu'aucun tiroir ou porte d'armoire, etc., ne frotte contre ce tuyau.

N'utilisez pas un régulateur qui n'a pas été fourni par Miele. Cela pourrait causer une fuite de gaz.

Si vous avez des doutes concernant l'installation, communiquez avec le Service technique de Miele.

Après avoir branché l'appareil, vérifiez tous les raccords pour les fuites de gaz, par exemple à l'aide d'eau savonneuse.

Lorsque l'appareil est installé correctement, la flamme sera régulière et silencieuse. Son centre sera également d'un bleu vif et sa longueur variera en fonction de la taille du brûleur. Aucun ajustement de la flamme ne sera nécessaire.

Branchement au gaz

La table de cuisson a été commandée pour être raccorder au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié (propane).

Si la table de cuisson n'est pas conçue pour permettre le branchement au type de gaz approprié, communiquez avec votre détaillant Miele.

Si vous devez branché l'appareil à un type de gaz pour lequel il n'est pas conçu à la base, vous devrez convertir le détecteur-régulateur et les brûleurs. Vous pouvez vous procurer une trousse de conversion comme accessoire en option auprès du Service technique de Miele.

Charge nominale pour tous les types de gaz, niveau de puissance élevé

Brûleur	Type de gaz	KM 2030		KM 2050	
		BTU/hr	kW	BTU/hr	kW
Petit brûleur	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	3500 3500	1,00 1,00	3500 3500	1,00 1,00
Brûleur ordinaire	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	6200 5800	1,80 1,70	6200 5800	1,80 1,70
Brûleur à air soufflé	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	- -	- -	8900 8900	2,60 2,60
Wok	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	12000 11000	3,50 3,20	12000 11000	3,50 3,20
Total		27900 26100	8,10 7,60	36800 35000	10,70 10,20

Charge nominale au niveau de faible puissance

Brûleur	Type of gas	KM 2030 / KM 2050	
		BTU/h	kW
Petit brûleur	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	850 850	0,25 0,25
Brûleur ordinaire	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	1200 1200	0,35 0,35
Brûleur à air soufflé	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	1700 2000	0,50 0,60
Wok	Gaz naturel (NG) Gaz liquéfié (LP)	3700 3700	1,10 1,10

Changement de type de gaz

⚠ La conversion de l'appareil à un type de gaz différent ne doit être effectuée que par un technicien gazier dûment autorisé.

Conservez les buses que vous enlevez de l'appareil pour une utilisation ultérieure.

Tableau des gicleurs

Si vous changez de type de gaz, vous devrez changer les petits et les grands gicleurs.

	Diamètre du gicleur principal	Diamètre du gicleur de faible puissance
Gaz naturel (NG)		
Petit brûleur	0,90	0,42
Brûleur ordinaire	1,13	0,52
Brûleur à air soufflé	1,45	0,60
Wok	1,63	1,30 (1A)
Gaz liquéfié (LP)		
Petit brûleur	0,58	0,27
Brûleur ordinaire	0,72	0,32
Brûleur à air soufflé	0,90	0,40
Wok	0,98	0,60

La liste des gicleurs correspond à un diamètre d'alésage de 1/100 mm.

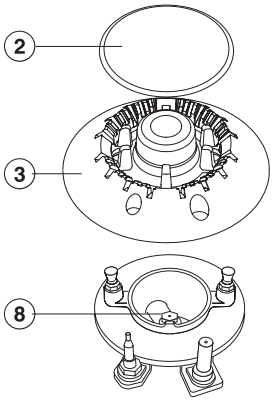
Changement d'un gicleur

Débranchez l'appareil du réseau électrique.

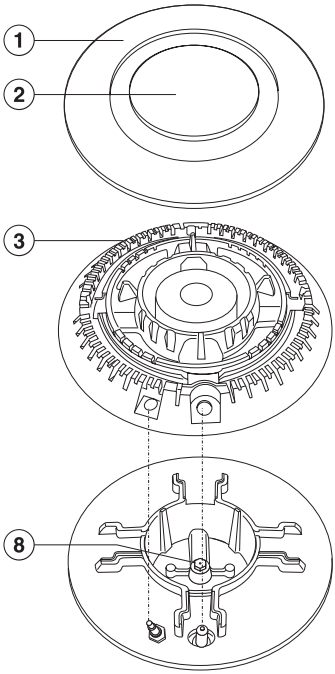
Changement du gicleur principal

- Retirez la plaque de recouvrement du brûleur ②, l'anneau du brûleur ① (wok) et la tête du brûleur ③.
- Utilisez une clé à douilles (M7) pour dévisser le gicleur principal ⑧.
- Insérez les gicleurs appropriés (voir le tableau des gicleurs) et vissez-les en place.

Petit brûleur, brûleurs ordinaires et à air soufflé



Brûleur pour wok



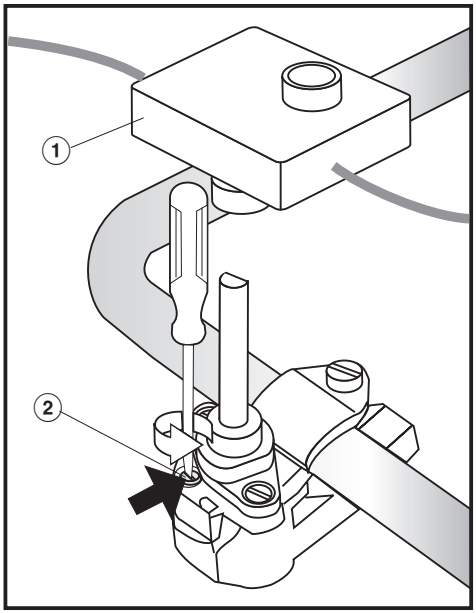
Changement de type de gaz

Changement des petits gicleurs

(tous les brûleurs)

Pour le changement des petits gicleurs, vous devez d'abord enlever la partie supérieure de l'appareil.

- Dévissez les vis de montage du brûleur.
- Enlevez le bouton de commande en tirant vers le haut.
- Retirez la partie supérieure de l'appareil.
- Enlevez le bouton d'allumage ①.
- Utilisez un petit tournevis pour dévisser le petit gicleur ② de l'arrivée de gaz.
- Utilisez des pinces à becs fins pour retirer le gicleur.
- Insérez les gicleurs appropriés (voir le tableau des gicleurs) et vissez-les en place.



Après le changement

- Replacez les pièces du brûleur dans l'ordre inverse.
- Avant de replacer la partie supérieure de l'appareil, allumez chacun des brûleurs avec une allumette afin de vérifier l'étanchéité de toutes les pièces servant à la circulation du gaz.
- Après cette vérification, mettez de côté les pièces desserrées du brûleur.
- Replacez la pièce supérieure de l'appareil.
- Vissez en place la partie inférieure du brûleur, puis replacez les pièces desserrées du brûleur en vous assurant de suivre l'ordre approprié.
- Replacez le bouton de commande.
- Enfin, vérifiez le comportement de la flamme de chaque brûleur.

La flamme ne doit pas s'éteindre lorsque l'appareil est réglé à la puissance minimale, même si vous faites passer l'appareil rapidement d'un niveau de puissance élevé à un niveau de puissance faible.

Lorsque l'appareil est réglé à un niveau de puissance élevé, le centre de la flamme doit être bien visible.

- Dans l'emballage du gicleur, trouvez l'étiquette appropriée pour le nouveau type de gaz et apposez-la par-dessus l'ancienne étiquette.

Aidez-nous à protéger l'environnement

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produit d'emballage sont biodégradables et recyclables. Veuillez les recycler.

Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants. Danger de suffocation!

Mise au rebut d'un ancien appareil

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables. Veuillez communiquer avec le centre de recyclage de votre localité pour savoir comment les recycler.

Avant de mettre au rebut un ancien appareil, débranchez-le du réseau électrique et coupez le cordon d’alimentation électrique pour prévenir les accidents.

Miele Limitée
Siège social au Canada
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
Téléphone : (800) 643-5381
(905) 660-9936
Télécopieur : (905) 532-2290
www.miele.ca
info@miele.ca (questions générales)
professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)
Téléphone : (800) 565-6435
(905) 532-2272
Télécopieur : (905) 532-2292
customercare@miele.ca (Service technique)

Droits de modification réservés/4908

M.-Nr. 07 520 090 / 00

Pour obtenir la version la plus récente du guide, consultez le site Web de Miele.